

る。②昔は食事のときには話などしてはいけなかった。食事はだまって静かに食べるものであった。③出たものはある程度残すのがむしろ礼儀でつつましいとも考えられた。人の家を訪問して和菓子が2つ出たら、1つ食べて1つは残すのがふつうであり、出たものをすべて平らげるのは意地きたなく品のないこととも考えられた。

なお、英語のdishには「料理」という意味もある。a smoking dishといえば「湯気の立っている（できたての）料理」となる。plateは単に料理を食べるときにのせるものであるから、料理という意味にはならない。plateは料理と関係のない「金属板、ガラス板、表札、（車の）ナンバープレート、（教会の）献金皿、（野球の）プレート」などいろいろの意味を持つ。

### 注

- 1) *Longman Dictionary of Contemporary English, Third Edition* (Longman Group Ltd, 1995)
- 2) *Oxford Advanced Learner's Dictionary, Fourth Edition* (Oxford University Press, 1989)
- 3) *Oxford Advanced Learner's Dictionary of Current English, Third Edition* (Oxford University Press, 1974)
- 4) 2) に同じ
- 5) *Longman Dictionary of English Language and Culture* (Longman Group UK Limited, 1992)

(人文学部英文学科教授)

## 11. dish、plate と「皿」

英語にはdishとplateの区別があるのに、日本語では「皿」しかない。しかし実際には皿の種類（形・大きさ・色）は日本のほうがはるかに多い。丸形のもあれば正方形、長方形また三角形のものもあり、大皿から小皿まで、さらに色も白ばかりでなく様々である。しかし欧米の皿は大体丸形と決まっているし、大きさはdishとplateで当然異なるが、日本のしょう油皿や香の物用の皿などのように極端に小さいものはあまりない。柄はいろいろあるが色は白が基本となる。

欧米で皿の区別が絶対必要なのはdishとplateなのである。dishは大きな皿であって、直接dishから取って食べることはない。dishから各人のplateにとって食べるのである。西洋料理の基本は各人の好みをできる限り尊重することであり、既述の肉の焼き方やsauceの種類を自分で選ぶことと同じく、この場合にもdishから自分の好きなものを好きなだけplateに取って食べるということである。

日本料理では各人の好みとは関係なく、料理人が作ったものを全部各人の皿に並べるのであり、その中から各人が好きなものを好きなだけ食べて、あとは残せばよいのである。その場合料理の並べ方が大切であるから、皿の大きさ、形、色なども料理に合わせて見た目に良いように並べる。日本料理は目で食べるとも言われ、盛りつけが重要である。フランス料理などもきれいに盛りつけるが、欧米の料理などは盛りつけにはあまり気を使わず皿一杯に盛り上げることが多い。アメリカ人やイタイア人にとっては、量が多いことが重要である。日本料理では皿の真中に料理がちょこんとのせてある場合が多く、空間料理とも言える。中華料理などはそのような無駄な空間は決して作らず、皿一杯に盛りつける。まさに味だけで勝負するのである。

既述の通り西洋料理はdishから自分の好みのものをplateに取って食べるのであるから、取ったものは原則として残してはいけないのである。西洋料理のtable mannersの基本は次の3つであると筆者は考える。

- ①音を立てない ②楽しい会話をしながら食べる ③食べ物を残さない

しかし特に昔の日本人の食事作法の場合にはこれと全く反対であるとも言える。つまり①ソバなどは景気よくズルズル、チュチュと音を立てて食べるのが江戸っ子であった。音を立てながらの食べ方のほうが、ソバが空気中の酸素とまざり合っておいしいと言う人もいる。また日本のお吸いものは文字通り「吸う」ので、どうしても音が出てしまう。欧米の食文化の中には「吸う、すする」という行為はなく、「食べる」か「飲む」かのどちらかなのである。

white as milk（まっ白い）、milk and honey（豊かな生活の糧）、milk and water（水で割った牛乳、気の抜けた話）the milk in the coconut（物事の核心、要点）、come home with the milk（朝帰りする）、the milk of human kindness（生まれながらの人情、心の優しさ—Shakespeareの*Macbeth*から）、turn the milk sour（へたな歌がミルクを腐らせる「ぬかみそが腐る」）

日本語には「牛乳」を含む慣用句はない。「乳ばなれ」や「乳くさい」はmilkでなく、母親の乳のことである。

英米人のmilkに相当するものは日本では「水」や「お茶」であり、この2語を含む慣用句やことわざは数多い。

「水入らず」「水が違う」「水が入る」「水と油」「水と魚」「水に流す」「水の泡」「水の滴るよう」「水も漏らさぬ」「水を打ったよう」「水を向ける」「水清ければ魚住まず」「水に懲りて湯を辞す」

「茶の間」「茶番」「茶飲み友達」「お茶の子さいさい」「娘十八番茶も出花」「茶腹も一時」「小娘と茶袋」「へそが茶をわかす」

英語のことわざにIt is no use crying over spilt *milk*. があるが、これに相当する日本語のことわざは中国から入った「覆水盆に返らず」である。またThe cat shuts its eyes while it steals cream.（「耳を覆うて鈴を盗む」に当る）ということわざがある通り、英米では猫の好物はmilkやcreamと相場が決まっているが、日本では魚や鰹節である。「猫に鰹節」ということわざもある。

日本では特に冬などに牛乳を暖めて飲む（hot milk）こともよくあるが、英米では子供や病人がそのような飲み方をすることもまれにあるが、ふつうには冷たい牛乳をコップに入れて飲み、a cup of milkでなくa glass of milkと言う。また日本のように砂糖を入れて飲むことはまずない。英米人はmilkを水の代わりに飲むが、日本ではまだ牛乳はコーヒーや紅茶などと同じく嗜好品として喫茶店などで飲むこともよくある。また英米ではmilkはそのまま飲むよりもむしろ種々の加工品として食することが多い。バターやチーズもプディングもアイスクリームも牛乳で作られている。

berが[k]の音の頭韻を踏んでいることも関係がある。

pumpkinは、ほとんどすべての辞書でfruitとなっている。英米人はpumpkinというとなぜかpumpkin pieを連想する。これはThanksgiving Dayに食べるものである。またHalloweenにpumpkinの中身をくりぬいて作るjack-o'-lanternを想起する。

形があまり良くないところから、pumpkin自体にはあまり良いイメージはなく、「ばか  
ないばり屋」という意味もあるし、pumpkin headといえば「(かぼちゃのように)でかい頭、  
ばか者、のろま(blockhead)」という意味になる。ただしpumpkinには「大した人〔物〕」  
という意味もある。日本でも容貌のみにくい男をののしって言う言葉に「カボチャ野郎」が  
あるし、「南瓜<sup>かぼちゃ</sup>に目鼻」はずんぐりした不美人の形容である。

なおlemonはすべての辞書でfruitとなっているが、日本ではふつう八百屋で売っているも  
ので、「果物」という感じではない。またレモンは日本では「さわやかさ」を連想させ、「レ  
モンちゃん」などと言えば「かわいい女の子」になるが、英米ではlemonはすっぱいところ  
から逆に「魅力のない女、いやな女」の意味となり、その他「だめな奴、無責任な人、欠陥  
品」などの意味も持つマイナスイメージの語である。「かわいい女の子」や「すてきな物」  
にはpeachが使われる。

## 10. milk と「牛乳」

milkはふつう牛の乳(cow's milk)を指すが、ヤギの乳(goat's milk)を指すこともある。  
したがってmilkは必ずしも「牛乳」とは訳せないわけで「乳」と訳さねばならないが、現在  
日常生活でmilkを「乳」とはあまり言わない。「乳」と言えば母親の乳のことになるから、「ミ  
ルク」とカタカナ語で表現することになる。milkの上層に浮く脂肪分をcreamと言うが、こ  
れとて「クリーム」というしかなく、日本語訳はない。

農耕民族である日本人は「コメ文化」を持つが、牧畜民族である多くの西欧人は「乳と肉  
の文化」を育ててきた。乳と肉はキリスト教においても常に神と結びつき、種々の儀礼にも  
用いられてきた。日本人は昔はミルクを飲むことはなかった。牛乳や乳製品が日本に普及し  
始めたのは明治以後である。したがって上記のcreamばかりでなくbutterもcheeseもyogurt  
にも日本語訳はなく、「バター」「チーズ」「ヨーグルト」などの外来語を使っている。

しかし牧畜民族にあっては、milkや乳製品は生活の基本となるものであり、milkは文化の  
根底にあるとも言える。日本人の生活の中で「牛乳」が占める位置とは基本的に異なる。し  
たがってmilkは日常生活の語彙の中にも数多く入り込み、milkを含む慣用句は多い。

tomato = soft, juicy, red or yellow fruit usu eaten with meat, in salads, and in sauces.

cucumber = long, green-skinned fleshy fruit usu sliced and eaten in salads, or made into pickle.

pumpkin = large, round orange-yellow fruit with many seeds in it, used as a vegetable and (US) as a filling for pies.

ただし *OALD* の 4 版では cucumber は vegetable に変わっている。また tomato の定義は次のように変わっており、cooked as a vegetable という記述が加わっている。<sup>4)</sup>

soft juicy red or yellow fruit eaten raw or cooked as a vegetable: [attrib] tomato juice, sauce, soup, ketchup.

トマトは日本ではふつう生食用とされるが、欧米では上記の定義の中にあるように、大体ジュース、ソース、ケチャップ、ペースト (paste)、ピューレ (puree) など加工食品にされる。アメリカ人は特にケチャップが好きで、ハンバーガーやホットドックなど何にでもかけて食べるので、大衆レストランなどではテーブルの上に大体ケチャップのびんが置いてある。つまりトマトはそのまま食べれば fruit で、加工食品として食べる場合には vegetable となるわけである。

cucumber については、主に生で食べるが、上記の定義にあるように、欧米ではサンドウィッチやサラダ、ピクルズとして主に食され、vegetable と定義している辞書もある。

なお cucumber のサンドウィッチには上流階級の雰囲気があるようである。*Longman Dictionary of English Language and Culture* の cucumber の項の Cultural Note には次のようである。<sup>5)</sup>

Cucumber sandwiches are often thought of as very genteel or English upperclass.

cucumber のサンドウィッチはハムや玉子やトマトのサンドウィッチと違って、何か冷ややかな、すました感じがするのであろう。さらにキュウリには as cool as a cucumber (落ち着き払った、ひどく冷静な) という直喩ができています。それはキュウリが、熟れても赤くならず常に青く、細長くて、やや曲っていて、中身が水っぽくて冷たいことや、表面の小さなトゲなどから、「冷静、冷淡、諷刺、孤独」などを連想させるからである。また cool と cucum-

## 8. water と「水」

waterに相当する日本語は存在しないと言える。waterは「水」とは限らない。H<sub>2</sub>Oである。つまり日本語では、冷たい状態のときは「水」と言い、熱せられたものは「湯」と言う。英語では1語で「湯」に当る語はない。水も湯もwaterなのである。特に区別するときには「湯」をhot waterと言う。日本では「熱い」(hot)と「水」(water)は相なじまぬ2つの言葉であるからhot waterを「熱い水」と訳したら何のことか分からなくなってしまう。人間の言語というものは、森羅万象、諸概念をある特定の角度から勝手に(arbitrarily)切り取るものであり、その切り取り方が国によって異なるということである。

中国では、英語のwaterに当るものを「水」と言い、沸騰したものを「開水」、湯ざましを「白水」、日本の「水」に当たるものを「涼水」または「冷水」という。「湯」と言えばスープのことになる。

## 9. fruit と「果物」

fruitの辞書の定義は次のようになっている。

something such as an apple, banana, or strawberry that grows on a tree or other plant, and tastes sweet. — *Longman Dictionary of Contemporary English* (略称 LDCE)<sup>1)</sup>

fleshy seed-bearing part of a plant used as food. Is a tomato a fruit or a vegetable? — *Oxford Advanced Learner's Dictionary* (略称 OALD)<sup>2)</sup>

fruitと言うと日本人はたいてい「果物」という訳語を思い浮かべるが、fruit = 「果物」という公式は成り立たない。「果実」のほうが近い訳語であるが、この語は食用のものに対しては日常あまり使わない。fruitは「果物」より意味範囲が広く、「食用に供せられる木の実や植物の実」を意味すると言える。LDCEには“taste sweet”という記述があるが、やはりある程度の甘味を持つfruitが多いということであろう。

上記のOALDの定義のあとに例文として挙げてあるようにtomatoはfruitかvegetableか区別し難いものである。トマトやキュウリやカボチャは日本ではふつう果物でなく野菜として扱われ、八百屋で売っているが、これらのいずれも英語ではfruitなのである。OALD(3版)の定義は次のようになっている。<sup>3)</sup>

撲の仕切り前に土俵にまく「清めの塩」という考えが生まれた。欧米でも塩は昔から神聖なものと考えられ、魔よけになり、また病気を直す力を持つと信じられている。また日本の場合と同様にsaltには腐敗を防ぐという発想があり、the salt of the earth (地の塩) という表現がある。これは『新約聖書』マタイ伝から出た言葉で「世の腐敗を防ぐ社会の健全な人(々)」という意味である。

## 6. pudding と「プディング」

日本でプディングと言えば、卵、牛乳、砂糖、香料などで作られるデザートやおやつに食べる甘いプディング (custard pudding) を意味するが、英語のpuddingには数多くの種類があり、料理のつけ合わせにされるものである。小麦粉、パン粉、スエット、レーズン、卵などにブランデーなどで風味をつけたChristmas puddingやローストビーフの付け合わせに食べる、パンに似たYorkshire puddingなどは特にポピュラーである。puddingは元来は羊や豚の胃袋などに細切れ肉、オードブル、香料などを詰めてゆでた保存食であった。現在でもスコットランドにはhaggisというこれと同じ食べ物がある。

英語のことわざにThe proof of the pudding is in the eating. というものがあり、「論より証拠」に当たるが、puddingが主要な食べ物の1つであることを示している。

## 7. drink と「飲む」

日本語の「飲む」は「かまずに口から体の中に送りこむ」ことである。薬を飲むときには錠剤でも「飲む」と言う。しかし英語のdrinkは固形物を飲むときには使えないし、薬を飲むときにはすべてtake (medicine)を使う。またタバコをのむときにはsmokeを使う。drinkは液体を飲むときだけに使われるのである。ただしスープを飲むときにはeat soupと言う (cupから直接飲むときにはdrink soup)。つまり、スプーンなどの食器を使って飲むときはdrinkとは言わないのである。また間違っ、本来飲物でない液体を飲んでしまったときや、いやなものを飲み込む感じのときにはswallow (down) と言う。したがって「身体に有害なものや飲みたくないもの以外の液体を、スプーンなどの食器を使わずに容器から直接飲む」ことがdrinkなのである。なお「ちびちび飲む」はsip、「(飲物・食物を) ごくりと大口に飲み込む」はgulp、「(液体を) 口で吸う、すする」はsuckと言う。また日本語と同じくdrinkは自動詞として「酒を飲む」の意味にも使われる。cf. I don't drink. 「私は(酒は) 飲みません」

#### 4. sauce と「ソース」

日本で「ソース」というと、食卓に出してトンカツなどにかけるソースだけを想像するが、英語のsauceには実に多くの種類がある。ざっと挙げてみてもwhite sauce、brown sauce、egg sauce、tartar sauce、cranberry sauce、mint sauce、tomato sauce、chile sauce、chocolate sauce、また日本のソースに一番近いWorcestershire (Worcester) sauceなど、料理だけでなく菓子やアイスクリームにかけるものなどさまざまである。しかもdressingやmayonnaiseもsauceの1種なのである。そしてこのdressingにもまた種類が多い。

さらに重要なことは、sauceは各家庭で好みに応じて作られ、家庭の味を演出する蔭の力となるものなのである。日本ではしょう油を家庭で作ることはほとんどない。

英語にHunger is the best sauce. ということわざがあり、これは日本の『ひもじい時にまずい物なし』に相当するものとしてよく知られているが、上記のような英語のsauceについての知識がなければ、このことわざの意味を正確に理解したことにはならないのである。このことわざの中のsauceという語は「ソース」というより「自分の好みに合った調味料」といったほうが当たっている。

日本でも「ソースパン」というなべを使うが、英語のsaucepanはsauceやsoupなどを弱火で長時間煮込むための深いなべのことである。cup and saucerのsaucerも元来舟形のソース入れを指す古フランス語saussierから出た語である。またsauceには「味（面白味）を添えるもの、楽しみ」といった意味もあり、The grandson's visit was a sauce to the old man's life. (孫の訪問はその老人の楽しみであった) のように使われる。

日本では料理の味付けは原則として料理人に任されている。しかし個人の好みを大切にする欧米ではsauce、dressingなどの調味料を各人の好みに応じて選べるようにすることによって自分なりの味付けを楽しめるようになっている。sauceの種類が多いのも、こういった事実が背景にある。

#### 5. salt と「塩」

日本人は塩というとなまず砂糖を連想する。日本人にとっての基本的調味料は、塩、砂糖、しょう油、酢などであるが、英米人にとって調味料の代表はsaltとpepperであり、sugarはふつう調味料の種類ではない。砂糖はふつうケーキやジャムなどを作るために使われる。

また日本人は塩を漬物などに多く使い、また塩は腐敗から物を守る性質をもつところから、不浄を追い払うことができる霊力を持つと考えられ、葬式の後などに体にふりかけたり、相



主に肉を切るためのものであるから、そのためのcurving knifeが主たるものである。日本の板前にとっては、包丁は命の次に大切なものであり、自分自身の包丁というものを持っている。「包丁一本さらしに巻いて……」という歌の文句もあるように、他の店に移る場合にも、その包丁を持って行った。日本語の包丁には「庖厨（台所）にあつて料理する人。料理人。料理すること、割烹」という意味も。また料理人のことを「包丁人」とも言い、「包丁さばき」「包丁の冴え」「包丁道」という種々の言葉もある通り、包丁の使い方を重視する。また、まな板は「真魚板」とも書き、元来「魚を料理するのに使う板」の意であり、「まな板に載せる」「まな板の鯉」「まな板に釘を打つよう」（不要な事に念を入れること）『まな板を机』（あてはまらないことのたとえ）『まな板へ横に寝る』（居直るさま）など、まな板に関する慣用句やことわざも多い。そもそも「板前」というのは元来「板場」の意味で、板場というのは「料理屋でまな板を置く所、料理場」のことである。日本でまな板がいかに重視されてきたかが分る。

### 3. roast と「焼く」

日本語では「焼く」1語ですますところを、肉やパンを焼くことが中心となる西洋料理の場合には「焼き方」についての動詞が多くある。肉などを天火で焼くのをroast、直火で焼くのをgrill、またはアメリカではbroilと言う。パン、菓子などを天火で焼くのをbake、またパン、チーズなどをきつね色に焼くことをtoastと言う。なお油で揚げたりいためたりするのをfry、たっぷりとした油の中で揚げることをdeep-fry、フライパンなどで少量の油でいためるのをpanfry、sautéと言う。

既述の通り、「火を通す」(cook) ことが西洋料理の基本であるから、肉の焼き方は極めて重要であり、grillの仕方にしても個人の好みによってrare、medium、well-doneなど、さまざまな焼き方がある。日本では焼魚定食を注文したとき「魚はどう焼きますか」などと聞かれることはない。

一方、米や野菜などを中心とする日本料理では「炊く」「ゆでる」「煮る」などの語があるが、英語ではみなboilですませられる。cf. boil rice (ごはんを炊く)、boil spinach (ホウレン草をゆでる)、boil potatoes (じゃが芋を煮る)

boilは「(液体を) 沸騰させる」ことを意味する語であり、その液体の中に物が入っていてもいなくてもよい。日本語では、何も入っていないときには「(湯を) わかす」となり、何か入っているときには、その物の種類によって上記のように「炊く」「ゆでる」「煮る」などという表現を使うのである。

## 2. cook と「料理する」

英語のcookは加熱することが基本にあり、「火によって食べられる状態にする」ことを意味する語であり、日本語の「料理する」とは意味範囲が異なる。そしてその料理法によって bake、toast、roast、grill、fry、boil、stew などさまざまな火の通し方がある。日本語の「料理」は「食物をこしらえること、またそのこしらえた食べ物」を意味する語であり、火を通すことは必ずしも前提ではない。また日本語では「料理」は「食べ物」をも意味するが、cook にはそのような意味は当然あり得ない。さらに比喩的な意味として、日本語の「料理」には「物事をうまく処理すること、相手を制すること」の意味があるが、英語のcookには「(勘定・事実などを) ごまかす、(話などを) でっち上げる」という意味があり、この点にも火を通すということが関係していると思われる。

肉食文化をもつ欧米人にとっては「火を通すこと」が料理の基本であるが、米以外では野菜と魚介類が食物の中心となっていた日本人の場合には、火を通すことは必ずしも必要でなく、むしろ火を通さず生のままで食することができる食べ物も多かった。現代においても「活魚料理」などのように、素材をできる限り生かした自然に近い状態の料理がむしろぜいたくな料理なのである。「姿造り」や「姿煮」といった料理はやはり好まれる傾向がある。火を使って自然の食料を加工する(人間が自然を征服する)ことが西洋文明の基本の1つでもあるが、自然との調和・融合(自然に則した生活)を理想とする日本の文化が「活魚料理」にも表われているとも言える。

またcookには「料理人、コック」の意味がある。日本語にも「コック」という言葉が入っており、一般に「(西洋料理の)料理人」を指す。日本料理の料理人には元来「板前」という言葉がある。ただし「コック」も「板前」もふつう男性のみを指し、職業としての料理人のことを云う。しかし英語のcookは男女どちらでも、また職業としての料理人でなくてもよい。cf. My mother is a good cook. (母は料理が上手です)

ところで日本には「女とまな板は無ければ叶わぬ」ということわざがあるが、このように「まな板」は日本料理には必需品である。なぜなら料理をできる限り自然に近い形にしたり、見た目にきれいな形にするために、まな板と包丁は最も重要な道具なのである。しかし、まな板も包丁も英語には相当する語が(1次語としては)存在しないのである。それぞれcutting boardとkitchen knifeという英語があるが、日本のような立派なまな板や包丁が欧米にはあまりない。またそれほど立派なものは必要ないとも言える。日本では料理人が包丁で切るところを欧米では各人が自分のknifeとforkを使って切るのである。欧米のkitchen knifeは

# 日英語対応語義範囲のズレと文化的背景

——食生活に関する語を中心に——

奥 津 文 夫

## 1. はじめに

いかなる民族にとっても食生活は衣食住の中でその中心となるものであり、食生活は各民族の歴史と共に形づくられてきた。したがって民族によって食に関する語彙にも大きな違いがある。

英語で料理のことをdish（皿）と言う。これはplateと区別されるdishの機能と関係がある。日本では「鍋」が鍋を使った料理（寄せ鍋など）を意味することがあるが、これは「鍋物」が日本人の好きな料理（特に冬）であることと深く関わっている。いろいろな具を入れた1つの鍋を皆でつついて食べる食生活は「融合の文化」の象徴でもある。

また、米食文化の日本では、本来米を意味する「めし」や「ごはん」が「食事」の意味で使われる。肉食文化の英米では、古くは「食物」のことをmeatと言った。それはOne man's meat is another man's poison. (meat=food) ということわざにも表れている。欧米では食事の実質は肉であるところから、現代ではそのmeatが「肉」の意味に変わったのである。

食に関する日英の主な語を比較してみても、cookと「料理する」、drinkと「飲む」、waterと「水」、sauceと「ソース」、fruitと「果物」などのように大体訳語が決まっているものでも、その意味範囲やconnotationには多かれ少なかれズレがある場合が多い。またlemon、cucumber、pumpkin、appleなど英米人特有の連想を持つ語も多い。

語義範囲のズレについては、これまでも一部の語彙について研究がなされているが、あまり系統立った研究は見られないし、特に背景となる文化的意味や連想については今後の研究に俟つ部分が多いと思われる。本稿では食生活に関する語を中心に日英比較を行ない、筆者なりの文化意味論を展開してみたい。